



## HAUPTGERICHTE

<b>Penne tricolore</b> mit Spargel, Kräuterpesto und Parmesan	18,80
<b>Grüner Spargel</b> mit Paradeiser-Couscous und Oliven-Dip	22,80
<b>Marchfelder Solospargel</b> mit Sauce Hollandaise, Wiener Beinschinken und Heurigen Erdäpfeln	20,80
<b>Gegrilltes Huftsteak</b> mit Grünem Spargel, Paradeis-Hollandaise und Rosmarinerdäpfeln	26,80
<b>Gebackenes Maibockschnitzel</b> in Nußbröseln mit Preiselbeer-Apfelkren und Erdäpfel-Vogerlsalat	24,80
<b>Hirschkalbsrückenmedaillons</b> im Thymiansafterl mit buntem Gemüse und Nußkrapfen	26,80
<b>Gekochtes Schulterscherzel</b> mit Dillkürbis und Rösterdäpfeln	20,80

## WEINEMPFEHLUNG

<b>Naturwein: Rose „Rosa Kalk“</b> von WG Marion Ebner-Ebenauer 1/8	6,80
<b>Rotweincuvee „de Moines“</b> 2020 Weingut Pöckl, Mönchhof 1/8	6,20